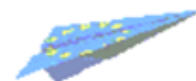




Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia

Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore Paolo Frisi

Liceo Economico Sociale Istituto Professionale Servizi Corsi I.I.A. II° livello
Cod. Fisc./P.IVA 80127550152 - Codice Univoco: UF9LI5
MIIS058007@istruzione.it MIIS058007@pec.istruzione.it www.iisfrisi.gov.it



Prot.n° 3227 C/29d
del 15/05/2018

n°esp.albo n°3249 del 15/05/2018

ESAMI DI STATO

a.s.2017/2018

Documento del Consiglio di Classe 5D Corso diurno

Diploma di istituto professionale settore servizi

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
(Studenti in possesso del diploma quadriennale leFP)

- Indice	pag. 2
- Elenco docenti del Consiglio di classe	pag. 3
- Elenco dei candidati e titoli tesine	pag. 4
- Profilo professionale	pag. 5
- Presentazione della classe	pag. 7
- Contenuti disciplinari	
• IRC	pag. 9
• Italiano	pag. 10
• Storia	pag. 13
• Inglese	pag. 15
• Francese	pag. 16
• Matematica	pag. 18
• Scienza e cultura dell'alimentazione	pag. 19
• Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina	pag. 21
• Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	pag. 23
• Scienze motorie e sportive	pag. 24
• Laboratorio servizi enogastronomici – settore sala	pag. 25
- Alternanza scuola- lavoro	pag. 27
- Criteri di valutazione	pag. 30
- Modalità e strumenti di lavoro del Consiglio di Classe	pag. 31
- Attività integrative ed extra-curricolari	pag. 34
- Simulazioni III prova	pag. 36
- Griglie di valutazione I, II, III prova e colloquio	pag. 54

ELENCO DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
IRC	Capobianco Claudia	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA E STORIA	Sorrentino Stefano	
INGLESE	Binaggia Mara	
FRANCESE	Talia Rocco	
MATEMATICA	Scopelliti Domenico	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Binetti Anna	
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	Parisi Roberto	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Bontempone Francesco	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Loddo Gianfranco	
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA	Maffettone Francesco	
SOSTEGNO (AD03)	Arvia Silvana	
SOSTEGNO (AD02)	Primavera Serena	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Luca Azzollini

.....

ELENCO CANDIDATI E TITOLI TESINE

Cognome e nome	Titoli
BIZZARRO DENNIS ANDREA	Steve Jobs e la Apple
BROCHERIO GIORDANO	Pirandello, "Il giuoco delle parti"
CAMPAGNA CARLOTTA	La pasticceria francese
CARO ZAMBRANO LUIS SEBASTIAN	Stan Lee e la Marvel
CIPRIANI ELISA	La cucina nota a nota
DIOLI REBECCA MARIARITA	La Thailandia
FERNANDO DEHIWALA LIYANAGE JUDE SHEHAN	Il Giappone: storia e cucina
GIOBBIO MARCO	Il Ciclismo: alimentazione e marketing
GRAMENDOLA FABIOLA	Il calcio femminile
GRITTINI CHIARA	"Se puoi sognarlo, puoi farlo!": Walt Disney
ILASCU ALEXANDRA	Il riscaldamento globale
KARRIM TAAJ MOHAMAD	Le Mauritius
MACIAS CEVALLOS ANTHONY FERNANDO	Il Messico
MACIAS CEVALLOS HEETHERS FANNY	L'Ecuador
MANSOUR SAHAR	I prodotti tipici siciliani
MOLINARO JACOPO	La boxe
MURRI LETIZIA	I mille volti della bellezza
PAPASIN KEN MARLO	Einstein e la sua immagine
ROSSI ILARIA	La cucina veneta
TOSI EMANUELE	Freud, "La Gradiva"
URCIUOLI DAVIDE	Lo street food
WARNAKULASURIYA MISHARA RASHMIKA FERNANDO	Elon Musk: i viaggi nello spazio
ZANI ANDREA	La globalizzazione in cucina

PROFILO PROFESSIONALE

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. E' in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e dell'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- recepire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità – accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati conseguono le seguenti competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico –fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

OBIETTIVI TRASVERSALI

- Rispettare tempi spazi e consegne
- Rispettare il Regolamento d'Istituto
- Relazionarsi correttamente con compagni e docenti
- Partecipare attivamente al proprio processo formativo
- Impegnarsi in modo costante
- Sviluppare un metodo di studio efficace che permetta di poter cogliere i collegamenti tra le varie discipline
- Favorire il potenziamento delle capacità logiche, espressive e critiche al fine di affrontare idee, argomenti e contenuti in maniera personale e autonoma
- Analizzare e produrre varie tipologie testuali
- Acquisire un'adeguata conoscenza della realtà complessa e articolata nella quale dovranno vivere e operare, alla luce dell'esperienza maturata nell'area professionalizzante.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5D, corso enogastronomia, è formata da alunni provenienti dai corsi leFP. Inizialmente era composta da 24 alunni (10 femmine e 14 maschi); a marzo però uno studente, che già nei mesi precedenti era spesso rimasto assente, si è definitivamente ritirato.

La frequenza è stata per alunni assidua; altri, invece, hanno raggiunto un monte ore elevato di assenze e un considerevole numero di ritardi. Assenze e ritardi sono stati costantemente monitorati e agli alunni sono state inviate lettere e segnalazioni da parte della segreteria didattica. Dal punto di vista didattico, la classe 5D, a causa del particolare excursus scolastico degli studenti (improntato più alla pratica che alla teoria) presentava all'inizio dell'anno lacune pregresse, carenze di base di un certo rilievo o difficoltà, in particolare grammaticali, espositive e linguistiche, soprattutto per quanto riguarda i ragazzi di origine straniera. Per colmare le lacune e per recuperare gli eventuali debiti degli anni passati, sono stati previsti alcuni corsi di allineamento e recupero. Nello specifico, gli studenti hanno partecipato a corsi pomeridiani di Accoglienza e di Fisica; si è svolto anche un allineamento in itinere per le seguenti materie: Sala, Alimentazione.

Durante l'orario curricolare, i programmi di tutte le discipline sono stati svolti regolarmente e in linea con le indicazioni ministeriali, anche perché nessun docente si è assentato per lunghi periodi o ha dovuto essere sostituito nel corso dell'anno scolastico. La risposta della classe, tuttavia, non è stata omogenea: un gruppo di studenti, infatti, si è per tutto l'anno mostrato collaborativo e motivato nell'attività scolastica nonché puntuale nelle consegne domestiche. Al contrario, in un secondo gruppo di allievi (soprattutto nella prima parte dell'anno) ha prevalso uno spirito polemico e oppositivo. Anche grazie al lavoro del consiglio di classe (che ha operato sì con fermezza, ma anche restando sempre aperto al dialogo con gli studenti) le cose sono migliorate nel secondo quadrimestre, ma, a quel punto, per non pochi ragazzi recuperare le lacune è stato più difficile.

Questo ha portato, nel momento in cui questo scritto viene redatto, ad una situazione diversificata: la preparazione alcuni studenti mostra ancora lacune, talvolta gravi, e questo nonostante i diversi interventi attuati dal consiglio di classe per favorire il percorso formativo degli

studenti (tra di essi i corsi di recupero svolti a seguito dello scrutinio del primo quadrimestre). Altri studenti, invece, hanno mostrato impegno e autonomia e hanno così raggiunto conoscenze e competenze tra sufficienti e buone in tutte le discipline.

CONTENUTI DISCIPLINARI

Programma svolto di IRC
Classe 5D
Anno scolastico 2017/2018
Docente: prof. ssa Capobianco Claudia

La persona e la società:

I principi della dottrina sociale della Chiesa a partire dal commento di alcuni nn. della “Dottrina sociale della Chiesa” - Approfondimento di alcuni problemi sociali mediante l’ utilizzo di materiale audio-visivo: la povertà (“The Millionaire”); la droga (“Blow”); la mafia (“Gran Torino”); razzismo (“12 anni schiavo”) – La schiavitù interiore: fondamenti di teologia morale

***Convivenza, Matrimonio, Famiglia:**

La specificità del Matrimonio cristiano a partire dal commento di alcuni cann. del “Codice di Diritto Canonico”

* argomenti che si tratteranno nel mese di Maggio.

Programma svolto di Italiano
Classe 5D
Anno scolastico 2017/2018
Docente: prof. Sorrentino Stefano

Libro di testo

P. Di Sacco – Chiare lettere – Dall'Ottocento a oggi – Vol. 3 – Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori.

Appunti e materiale fornito dall'insegnante.

Il Positivismo

Le radici nella Seconda Rivoluzione Industriale

Il determinismo

Il Naturalismo francese

Il Realismo francese, il romanzo come studio scientifico

L'impersonalità del narratore

Emile Zola e il *Ciclo dei Rougon Macquart*

Giovanni Verga

La vita.

L'incontro con Capuana e la nascita del Verismo

Le tecniche: eclisse del narratore regressione del punto di vista

Le tematiche: la lotta per la sopravvivenza e i "vinti"; la rappresentazione dei ceti contadini

La critica all'unità d'Italia

Da *Vita dei campi*:

- *La lupa*

Da *Novelle rusticane*:

- *Libertà*

Confronto tra la novella di Verga e la rivolta di Bronte

Da *I Malavoglia*

- *L'Introduzione al Ciclo dei Vinti*

Il Decadentismo

L'irrazionale e la pulsione. Le corrispondenze

Le tecniche: il simbolo, il fonosimbolismo, la musicalità

Le tematiche: gli stati alterati della mente, la perversione, il panismo, il dandy

Il pensiero di Friedrich Nietzsche: il concetto di Superuomo

Gabriele D'Annunzio

La vita e il ruolo nel costume e nella politica italiana

Le imprese: il Volo su Vienna, la Beffa di Buccari, l'Impresa di Fiume

Il poeta vate

Da *Il Piacere*:

Conoscenza della trama.

- *L'ultima notte tra Maria e Andrea* (in fotocopia)

Da Alcyone:

La struttura e il programma delle "Laudi": *Maia, Elettra, Alcyone*.

- *Meriggio* (in fotocopia)

- *Le stirpi canore* (in fotocopia)

La crisi del Novecento

La crisi della coscienza europea e del ruolo dell'intellettuale.

La poesia in negativo

Il rifiuto dei canoni ottocenteschi

Il narratore inaffidabile e la scissione dell'io.

La Psicoanalisi

La biografia di Freud e l'incontro con Charcot

Io, Es e Super-io

- *L'interpretazione dei sogni*: il sogno come appagamento di desiderio.

- *Studi sulla sessualità*: il complesso edipico

Italo Svevo

La vita.

Trieste al tempo di Svevo.

Il giudizio su Freud e la Psicoanalisi

Da La coscienza di Zeno:

Conoscenza della trama

L'inaffidabilità del narratore: le diverse bugie nel racconto di Zeno

- *La prefazione* (in fotocopia)

- *La profezia di un'apocalisse cosmica*

Luigi Pirandello

La vita.

Il pensiero: "vita" e "forma"; le "maschere".

Il relativismo conoscitivo.

Da L'umorismo

Conoscenza del contenuto dell'opera

Da Novelle per un anno

- *La carriola* (in fotocopia)

Da Sei personaggi in cerca d'autore

Conoscenza della trama

- *L'ingresso dei sei personaggi*

Lavoro propedeutico alla prima prova dell'esame di Stato:

La progettazione della scaletta: introduzione, sviluppo, conclusione

La tipologia D: il tema di carattere generale.

La tipologia B: l'articolo di giornale.

L'uso della punteggiatura

L'ortografia (apostrofi e accenti)

Programma svolto di Storia
Classe 5D
Anno scolastico 2017/2018
Docente: prof. Sorrentino Stefano

Libro di testo

AA.VV. - Capire la storia, Il Novecento e la Globalizzazione – edizioni scolastiche Bruno Mondadori – Pearson
Appunti e materiale forniti dall'insegnante.

L'Europa della Belle Époque

L'Inghilterra e la Francia e il loro impero coloniale
Bismarck e la nascita della Germania. L'Alsazia e la Lorena
La Russia zarista prima della rivoluzione
L'impero Austro-ungarico e le sue diverse nazionalità
Le contraddizioni del giovane stato italiano

Le ideologie novecentesche

Repubblica, Monarchia parlamentare e Monarchia assoluta
Il pensiero liberale e il Liberismo
La Destra: Nazionalismo e Razzismo
La Sinistra: il pensiero di Marx. Socialisti riformisti e rivoluzionari

La Prima Guerra Mondiale

Le cause della guerra
Gli schieramenti: Triplice Alleanza e Triplice Intesa
Il dibattito in Italia tra Interventisti e Neutralisti e l'entrata in guerra
Il 1917 anno cruciale in Italia, Russia, USA
La conclusione del conflitto e i trattati di Versailles

Il Dopoguerra

La Russia prima del '17. Socialrivoluzionari, Menscevichi e Bolscevichi.
La nascita dell'URSS: la rivoluzione di Febbraio, Lenin e le Tesi d'aprile, la Rivoluzione bolscevica. La guerra civile.
La repubblica di Weimar e la nascita del Nazionalsocialismo

Il Fascismo in Italia

D'Annunzio, l'impresa di Fiume e il mito della "Vittoria mutilata", il "Biennio rosso", la nascita dei Fasci italiani di combattimento
Dal 1922 al 1925: marcia su Roma, la politica del doppio binario, delitto Matteotti e secessione dell'Aventino. Il discorso del 03/01/1925.
L'organizzazione del regime: la propaganda e le organizzazioni giovanili, la repressione del dissenso.

Gli anni Trenta

Lo stalinismo nell'Unione Sovietica: la collettivizzazione dell'economia.

La progressiva affermazione del Nazismo e l'anno 1933. Il Terzo Reich: le dottrine razziste e le Leggi di Norimberga, gli elementi totalitari del regime.
Il Fascismo negli anni Trenta e la guerra in Etiopia.

La Seconda guerra mondiale

1938: l'Anschluss, la Conferenza di Monaco, il patto Ribbentrop-Molotov

1939-40: l'invasione di Polonia e Francia, l'intervento dell'Italia, la "battaglia per l'Inghilterra"

1941: l'Operazione Barbarossa e l'attacco a Pearl Harbour

1942-43: il rovesciamento di fronte

L'Olocausto: modi e tempi dello sterminio.

La guerra in Italia: i giorni tra luglio e settembre '43. La resistenza

1944-45: lo sbarco in Normandia, la conferenza di Jalta, la fine della guerra in Giappone.

Programma svolto di Inglese
Classe 5D
Anno scolastico 2017/2018
Docente: prof.ssa Mara Binaggia

Libro di testo

Cook Book, Cibelli Olga, D'Avino Daniela, Zanichelli Editore, Roma, 2017.

1. GRAMMAR TENSE REVIEW (based on student's needs).

- Comparative and Superlative.
- Prepositions of place and time.
- Present simple and present continuous.
- Simple past and Present perfect.
- Future tenses.
- Zero, First, Second and Third conditional.
- Passive form.

2. MOD. 1 "ON THE JOB"

- Unit 0 - Welcome to Enogastronomy (pp.10/11, p.15, p.17, p.19, p.21, pp.23/25, p.29).
- Unit 1 – My workplace (pp.30/43).
- Unit 3 – The kitchen brigade & specific duties (pp.73/75, pp.79/80).
- Unit 4 – Job search (pp.88/105).

3. MOD. 3 "ON THE TABLE"

- Unit 1 – British meal (pp. 196-197).

4. MOD. 4 "ON THE TOUR"

- Unit 1 – Enogastronomy & food quality certification (p.254, pp.258/260, pp.264/265).
- Unit 2 – Italian Enogastronomy Tour (pp. 266-278)
- Unit 3 – Italian Enogastronomy Tour: South- Islands (pp. 279, 282, 284)
- Unit 4 – International Enogastronomy (pp. 290/292).

5. MOD. 5 "ON THE MISSION"

- Unit 1 – Food & religion (pp.300/305, pp. 309/311).
- Unit 2 – Nutrition (pp. 313/320, pp. 323/325).
- Unit 3 – Buffet, banqueting & banqueting menus (pp.326/330, p.336).
- Unit 4 – New Trends (p.339, pp.345/346).

Programma svolto di Francese

Classe 5D

Anno scolastico 2017/2018

Docente: prof. Rocco Talia

Libro di testo

Arcangela De Carlo, Le nouveau français en cuisine, Manuel de langue pour la formation œnogastronomique, HOEPLI

1° quadrimestre

Acquisizione delle strutture morfosintattiche di base e del lessico specialistico.

Module 1:

1. La brigade de cuisine
2. Les grands chefs
3. La tenue professionnelle
4. L'équipement de la cuisine
5. Les méthodes de cuisson
6. Menu ou Carte ?

Module 2:

1. Les hors-d'œuvre
2. Les potages, les veloutés et les soupes
3. Les pâtes
4. Les autres pâtes : la pizza, la pâte brisée, la pâte feuilletée
2. Le pain

2° quadrimestre

Module 3:

1. Les légumes
2. La tomate
3. La pomme de terre
4. La carotte
5. Herbes aromatiques, épices et condiments
6. L'ail
7. L'huile d'olive
8. Les sauces

Module 4:

Plat principal

1. La viande : le bœuf, le porc, l'agneau
2. La volaille et le gibier
3. Le poisson

Module 5:

1. Les fromages
2. Variété de fromages

Module 6:

1. Desserts et pâtisseries
2. pâtisserie et gâteaux

Programma svolto di Matematica
Classe 5D
Anno scolastico 2017/2018
Docente: prof. Domenico Scopelliti

Libro di testo

L. Sasso, La Matematica a colori – ediz. Gialla Leggera - Petrini

Equazioni e disequazioni

Equazioni di primo, secondo grado, fratte e di grado superiore. Disequazioni di primo e secondo grado. Sistemi di disequazioni. Disequazioni fratte.

Introduzione all'analisi

Funzioni iniettiva, suriettiva, biiettiva. Definizione di funzione reale di variabile reale. Introduzione allo studio di funzione: continue e discontinue. Dominio di una funzione razionale intera, razionale fratta, irrazionale. Simmetria. Intersezione con gli assi di una funzione. Studio del segno di una funzione (Positività). Bozza del grafico di una funzione.

Limiti di funzione reale di variabile reale

Concetto di Limite. Limite destro e sinistro. Limite per x tendente ad infinito. Algebra dei limiti. Forme indeterminate zero su zero e infinito su infinito. Metodi di risoluzione delle forme indeterminate.

Continuità e Asintoti

Funzioni continue e punti di discontinuità (1a ,2a ,3a specie). Concetto di asintoto. Asintoti verticali. Asintoti orizzontali. Asintoti obliqui. Bozza del grafico di una funzione.

Derivate

Concetto di derivata. Derivate di funzioni elementari. Derivate di funzioni composte. Derivate di funzioni prodotto e funzioni fratte. Utilizzo della derivata prima nello studio di funzione.

Programma svolto di Scienze e Cultura dell’Alimentazione

Classe 5D

Anno scolastico 2017/2018

Docente: prof.ssa Anna Binetti

Libro di testo

A. Machado – Scienza e cultura dell'alimentazione Volume 5 - *Enogastronomia/ Servizi di sala e vendita* – Edizione Poseidonia Scuola.

ALIMENTI, NUOVE TENDENZE E CERTIFICAZIONE DI QUALITA’

Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti

I nuovi prodotti alimentari: aspetti generali. Gli alimenti arricchiti, gli alimenti alleggeriti, alimenti destinati ad una alimentazione particolare, gli integratori, gli alimenti funzionali, i novel foods.

Consuetudini alimentari nelle grandi religioni

Lavoro a gruppi scegliendo una tra le seguenti religioni: Cristianesimo, Ebraismo, Islamismo.

La certificazione di qualità degli alimenti

Certificazioni europee di qualità: prodotti con marchio DOP, IGP, STG.

ELEMENTI DI DIETOLOGIA E DIETETICA

Alimentazione equilibrata e LARN

Fabbisogno energetico totale giornaliero: metabolismo basale, termogenesi indotta dalla dieta, costo energetico dell’attività fisica.

Valutazione dello stato nutrizionale: Indice di Massa Corporea.

I LARN e il fabbisogno di nutrienti ed energia.

Linee guida per una sana alimentazione.

Dieta razionale ed equilibrata nelle varie età e condizioni fisiologiche

La dieta nell’età evolutiva: del neonato e del lattante; l’alimentazione complementare; la dieta del bambino; la dieta dell’adolescente; la dieta dell’adulto; la dieta nella terza età.

La dieta in gravidanza; la dieta della nutrice.

Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie

Dieta nelle malattie cardiovascolari: prevenzione del rischio cardiovascolare; ipertensione arteriosa; iperlipidemie, aterosclerosi.

Dieta nelle malattie metaboliche: diabete, obesità, iperuricemia e gotta, osteoporosi.

Alimentazione e tumori: sostanze cancerogene e sostanze protettive presenti negli alimenti.

Le reazioni avverse al cibo; reazioni tossiche e reazioni non tossiche. Allergie e intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio e celiachia.

Diete e stili alimentari

Dieta e benessere; la dieta mediterranea, la dieta vegetariana, la dieta e lo sport.

IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE NELLA FILIERA ALIMENTARE

Contaminazione degli alimenti

La contaminazione biologica, chimica e fisica; le fonti e le modalità di contaminazione.

Contaminazione chimico - fisica degli alimenti

Contaminanti chimici naturali: le principali micotossine.

Contaminanti chimici sintetici: i fitofarmaci; gli zoofarmaci; le sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti; la contaminazione da metalli pesanti.

Contaminazione fisica: da radionuclidi.

Contaminazione biologica degli alimenti

Contaminanti biologici e microrganismi: prioni, virus, batteri, muffe, lieviti, parassiti

Tossinfezioni, infezioni, intossicazioni e parassitosi

Principali malattie da contaminazione biologiche:

Prioni ed encefalopatie spongiformi (BSE)

Virus: Epatite A

Batteri: Salmonellosi; infezione da *Listeria monocytogenes*; intossicazione da *Stafilococco*; intossicazione da *Clostridium botulinum*; tossinfezione da *Bacillus cereus*;

Parassitosi da protozoi: Toxoplasmosi.

Parassitosi da elminti: Teniasi e Anisakidosi.

Prevenzione e sicurezza alimentare

Requisiti generali in materia di igiene dei locali e del personale sulla base del Reg CE 853/2004

Piano di Autocontrollo e sistema HACCP (le fasi preliminari e i sette principi)

Il controllo ufficiale degli alimenti e le frodi commerciali e sanitarie

Programma svolto di Laboratorio serv. Enogastronomici – settore cucina

Classe 5D

Anno scolastico 2017/2018

Docente: prof. Roberto Parisi

Libro di testo

A. Solillo – S. Palermo, *Cucinabile top, laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina*, articolazione: *enogastronomia*, Editrice: San Marco.

MODULO 1: i prodotti del territorio nella cucina dei localismi e dell'alimentazione globalizzata

UNITA' DIDATTICA 1: il territorio italiano nei piatti

Cucina e società, fasi storico evolutive delle ricette, momenti fondamentali della storia alimentare umana, aspetto geografico e biodiversità di ieri, l'oggi e il rischio di omologazione, il cuoco e le risorse del territorio, il metodo della ricerca storica in cucina,

UNITA' DIDATTICA 2: La globalizzazione nella cucina dei localismi

La globalizzazione alimentare (una risorsa), la globalizzazione e le materie prime, tecniche di preparazione, la globalizzazione e gli stili alimentari, la globalizzazione e la produzione, la globalizzazione e le frodi alimentari, adulterazione, sofisticazione, contraffazione, falsificazione.

MODULO 2: Il cuoco e la qualità oggettiva e soggettiva.

UNITA' DIDATTICA 1: Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni degli ingredienti, dei piatti e delle aziende enogastronomiche.

Gli aspetti della qualità, la qualità percepita e la qualità oggettiva, i sistemi di controllo e tutela, le certificazioni ufficiali (comunitari, DOP, IGP, STG e prodotti biologici), (nazionali PAT), La denominazione comunale di origine DE.CO, le certificazioni non ufficiali: presidio slow food e arca del gusto, Il cuoco e gli ingredienti a filiera corta (km zero), tracciabilità e rintracciabilità alimentare.

UNITA' DIDATTICA 3: La qualità un connubio tra buono e bello.

La presentazione dei piatti,guarnire e decorare un piatto, forme e spazi nel piatto,il piatto tridimensionale,il colore del piatto.

MODULO 3: la sicurezza nel processo produttivo dei piatti.

UNITA' DIDATTICA 1: sicurezza e tutela nel luogo di lavoro: diritti e doveri.

Sicurezza e lavoro, prevenire gli infortuni sul lavoro, gli obblighi per il datore di lavoro, i doveri a carico dei lavoratori, l'elaborazione del documento della sicurezza, i rischi nell'ambiente di lavoro: analisi e valutazione, la sicurezza negli ambienti della cucina, la sicurezza nell'uso di materiali e attrezzature, il rischio di incendi in cucina, le sostanze con azione estinguente, le principali attrezzature antincendio, come prevenire i rischi d'incendio, il primo soccorso, differenza tra primo soccorso e pronto soccorso, trattamento delle ferite, delle ustioni, delle folgorazioni, come trattare distorsioni, contusioni e fratture.

UNITA' DIDATTICA 2: sicurezza alimentare: sistema e piano HACCP

La contaminazione degli alimenti, le fasi della pulizia in un ambiente di cucina, le certificazioni di processo e di prodotto, il sistema haccp, le quattro condizioni dell'HACCP, i sette principi del sistema HACCP, il piano haccp, il gruppo di lavoro, la descrizione del prodotto e le sue destinazioni d'uso, il diagramma di flusso, l'identificazione dei pericoli nella fase di ricevimento delle merci, nella fase di immagazzinamento dei prodotti, le procedure di verifica, la raccolta e la gestione della documentazione, esempio di applicabilità di un piano HACCP nella ristorazione collettiva.

UNITA' DIDATTICA 3: tutela della salute: il cliente con intolleranze alimentari

Differenze tra intolleranze e allergie, intolleranza al lattosio e al fruttosio, intolleranza al glutine, la celiachia, l'Unione Europea e le intolleranze, sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, la gestione delle intolleranze nella ristorazione, requisiti indispensabili per produrre pasti senza glutine (materie prime e selezione dei fornitori, stoccaggio dei prodotti gluten free, l'organizzazione in cucina), il cuoco e il cliente con intolleranze alimentari.

MODULO 4: l'arte del banqueting all'interno del catering

UNITA' DIDATTICA 1: le tecniche di catering

La nascita e l'evoluzione del catering, soggetti e caratteristiche del catering, la particolarità del catering industriale, lo chef tecnologo, principi di igiene e organizzazione della cucina, la cucina satellite di cottura e finitura, la ristorazione scolastica, la ristorazione socio sanitaria, la ristorazione nelle comunità, la ristorazione aziendale, la ristorazione sui mezzi di trasporto (aerei, navi, treni), particolarità del catering a domicilio, le cinque gamme alimentari, le modalità del servizio di catering, i sistemi di distribuzione (legame caldo, legame cotto e refrigerato, legame cotto e surgelato, legame freddo, legame misto), i distributori automatici, i buoni pasto, il contratto di catering (i requisiti per avviare un'attività di catering, i documenti e gli adempimenti necessari, le attrezzature e le risorse umane).

UNITA' DIDATTICA 2: un catering all'inclusive: il banqueting

Caratteristiche del banqueting, wedding planner le aziende ristorative e il servizio banqueting, adempimenti legislativi, il modello organizzativo, l'organigramma di una società di banqueting (settore commerciale, settore amministrativo e settore tecnico), le job description, il banqueting manager e le proprie mansioni, il contratto di banqueting, lo chef e la sua brigata, le schede tecniche dello chef, la progettazione del menù, menù per cene di gala, menù per meeting e congressi, menù per coffee break, menù per brunch, menù per happy hour, menù per cerimonie.

Programma svolto di Diritto e Tecniche amministrative

Classe 5D

Anno scolastico 2017/2018

Docente: prof. Francesco Bontempone

Libro di testo

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, tomo C, F. Cammisa, P. Matrisciano, G. Pietroni, Scuola & Azienda

Le nuove dinamiche del mercato turistico: turismo e mercato turistico, domanda e offerta turistica, le attuali tendenze del mercato turistico, l'avvento di Internet e degli strumenti telematici nel turismo, la sostenibilità del turismo, il mercato turistico nazionale ed internazionale, il turismo integrato (s.t.l.) e gli indici di turisticità

Il mktg e il web marketing: aspetti generali del mktg, mktg management, analisi dell'ambiente interno ed esterno all'azienda, le ricerche di mktg, la segmentazione, targeting e posizionamento, mktg mix, (4 p e strategie relative), pianificazione di mktg, web mktg, il mktg turistico integrato e della destinazione turistica

Business plan e gestione strategica: business idea e progetto imprenditoriale, elementi, destinatari e contenuti del business plan, analisi economico-finanziaria, gestione e pianificazione strategica, pianificazione operativa

Le filiere agroalimentari e i prodotti a km zero: sistema agroalimentare, definizione di filiera e di prodotto agroalimentare, caratteristiche delle filiere e loro distinzione, forme di commercializzazione della filiera corta, prodotti a km zero

Cenni sul sincretismo alimentare e alimentazione transculturale

*** **La tracciabilità dei prodotti:** rintracciabilità dei prodotti agroalimentari, tracciabilità ed etichettatura, tracciabilità interna e di filiera, rintracciabilità interna ed obbligatoria, regolamento ce n.17872002 e regolamento di esecuzione Ue n. 931/2011

*** questa parte alla data di consegna del presente documento non è ancora ultimata ma si prevede di svolgerla entro il termine dell'anno scolastico

Programma svolto di Scienze motorie

Classe 5D

Anno scolastico 2017/2018

Docente: prof. Gianfranco Loddo

Le attività svolte, coerentemente alla programmazione comune, sono state finalizzate a:

- Miglioramento della coscienza, conoscenza, capacità e competenza motoria degli studenti rispetto alla propria situazione iniziale;
- Acquisire autonomia, sicurezza e fiducia in sé stessi e consapevolezza dei propri mezzi e capacità;
- Lavorare in presenza degli altri, collaborare, utilizzare l'attrezzatura idonea;
- Riconoscere ed applicare in forma semplici i vari ruoli all'interno di un'attività di squadra.

La pratica degli sport di squadra, anche quando ha assunto carattere competitivo, si è realizzata in armonia con l'istanza educativa, sempre prioritaria in modo da promuovere l'abitudine alla pratica motoria e sportiva

ATTIVITA' SVOLTE

- Attività di consolidamento delle capacità condizionali: la forza (salto in lungo da fermo);
- Attività di consolidamento delle capacità condizionali: la velocità (test M di velocità, velocità con cambio di direzione sui 36, 72, 108 m);
- Attività di consolidamento delle capacità condizionali: la resistenza aerobica e anaerobica (corsa continua e intervallata);
- Esercizi pre-atletici con conoscenza e pratica delle varie andature quali skip, corsa calciata, corsa laterale, corsa incrociata, corsa mista skip + calciata, corsa saltellata;
- Esercizi di potenziamento del CORE (addome) con conoscenza e pratica di vari esercizi;
- Lavoro a gruppi sulla conduzione di una lezione tipo di educazione fisica con consegna dei lavori power point e presentazione pratica alla classe;
- Fondamentali individuali e di squadra di pallavolo.

Programma svolto di Laboratorio serv. Enogastronomici – settore sala

Classe 5D

Anno scolastico 2017/2018

Docente: prof. Francesco Maffettone

Libro di testo

Oscar Galeazzi, *Sala-Bar e Vendita per il quarto e il quinto anno dell'articolazione Enogastronomia*, Hoepli

1° MODULO: Organizzare l'azienda Ristorativa

- Il personale di sala figura di responsabilità manageriale
- L'organizzazione del lavoro di sala
- I costi dell'azienda ristorativa e I prezzi di vendita
- L'avvio di un'azienda ristorativa
- Gestione delle risorse umane

2° MODULO: Valorizzazione dei prodotti tipici

- La tipicità come elemento strategico
- Definizione dei prodotti tipici
- Il valore del prodotto tipico
- Forze e debolezze dei prodotti tipici
- Il ruolo dei consumatori
- I marchi di tutela dei prodotti

3° MODULO: La cucina di sala

- Cenni storici
- Utensili e attrezzature per la cucina di sala
- Distillati e liquori da utilizzare durante il flambè
- Regole per svolgere un servizio impeccabile

4° MODULO: Tecnica di degustazione del vino e analisi sensoriale

- Esame visivo, olfattivo e gustativo
- Schede di valutazione

5° MODULO: L'enografia nazionale e internazionale

- La produzione vinicola Italiana
- La produzione enologica Internazionale
- La produzione enologica nel mondo

6° MODULO: Gestione informatizzata dell'azienda

- Principali funzionalità di un software
- Gestione del servizio
- Gestione del magazzino
- Gestione del cliente

- Hardware necessario
- Gestione del personale

7° MODULO: Sicurezza

- Sicurezza degli alimenti
- Sicurezza del luogo di lavoro
- Operazioni preventive
- Tutela della salute

Lezioni di approfondimento:

- I liquori
- Fermentazioni
- Caffè e Caffetteria

ALTERNANZA SCUOLA- LAVORO

Studente	Anno	Luogo
BIZZARO ANDREA	II	BONAVETTI CORSICO
	III	NUOVA PASTICCERIA RANIERI'S CORSICO
	IV	LA FONTE DEL DOLCE SRL MILANO
BROCHERIO GIORDANO	II	HOTEL GALLIA - MILANO
	III	ALICETTE SRL MILANO
	IV	ALICETTE SRL MILANO
CAMPAGNA CARLOTTA	II	CLIVATI SRL MILANO
	III	COOP. ALBERO DEL PANE MILANO
	IV	REGENT MANAGMENT SRL MILANO
CARO ZAMBRANO LUIS SEBASTIAN	II	GOLF HOTEL SRL LAINATE
	III	PESCE MATTO MILANO
	IV	LUCA E ANDREA MARE, MILANO
CIPRIANI ELISA	II	RESIDENZA IL MARE – ALASSIO
	III	RIOSTORANTE DANIELE TREZZANO SULL'ADDA HOTEL DIANA ALASSIO
	IV	HILTON GOTEL MILANO
DIOLI REBECCA MARIARITA	II	SANT AMBROEUS MILANO
	III	PASTICCERIA SAN CARLO SRL NILANO
	IV	GRAND HOTEL ET DE MILANO VEGA MILANO
FERNANDO DEHIWALA LYANAGE SHEHAN	II	EMAAR HOTELS & RESORTS MILANO
	III	HOST MILAN SRL HOTEL WESTIN MILANO
	IV	GALLIA HOTEL - MILANO
GIOBBIO MARCO	II	RISTORANTE IL CASTELLO - CERMENATE
	III	RISTORANTE AL SALICE - VERTEMATE
	IV	ALMO SRL MILANO
GRAMENDOLA	II	VIRBAR SRL-PASTICCERIA MILANO

FABIOLA	III	RISTORANTE TAGIURA MILANO
	IV	PANIFICIO PASTICCERIA AMATA MILANO
GRITTINI CHIARA	II	PASTICCERIA BATA' SEDRIANO
	III	LA DOLCE VITA SNC ARLUNO
	IV	PASTICCERIA CONFETTERIA SANT AMBREUS MILANO
ILASCU ALEXANDRA	II	PASTICCERIA SUGAR SRL MILANO
	III	SANT AMBROEUS SRL MILANO
	IV	FORNO DI BRERA SRL
KARRIM TAAJ MOHAMAD	II	HOTEL SAVOY PALACE – GARDONE RIVIERA
	III	LA RESIDENZA AL MARE
	IV	SOL'MELIA' ITALIA SRL MILANO
MACIAS CEVALLOS ANTHONY FERNANDO	II	HOST MILAN SRL HOTEL WESTERN PALACE MILANO
	III	UNICO MILANO SRL MILANO
	IV	MONTESELLI MILANO
MACIAS CEVALLOS HEETERS FANNY	II	Stage Capac non effettuato, in quanto inserita al terzo anno
	III	UNICO MILANO SRL MILANO
	IV	MY CHEF, MILANO
MANSOUR SAHAR	II	LA PESA TRATTORIA DAL 1902 SRL MILANO
	III	RISTORANTE EL BRELLIN MILANO
	IV	DAGO SRL MILANO
MOLINARO JACOPO	II	PASTICCERIA DI NESI GUSTAVO BARANZATE
	III	PASTICCERIA DI AVALLONE MILANO
	IV	PASTICCERIA E CONFETTERIA SANT AMBROEUS
MURRI LETIZIA	II	PASTA MADRE - MILANO
	III	LE ZIE - MILANO
	IV	FEMAL SRL MILANO
PAPASIN KEN MARLO	II	BANQUETING ALFANO MUZZI - FOLIGNO
	III	HOTEL DIANA – ALASSIO PASTICCERIA UNGARO - ALASSIO
	IV	MAGNA PARS MILANO

ROSSI ILARIA	II	CD DONZIETTI SRL MILANO
	III	FRANZINI SRL MILANO
	IV	MELIA' IL DUCA
TOSI EMANUELE	II	LA FONTE DEL DOLCE SRL MILANO
	III	BAKERY PRINCI SRL MILANO
	IV	PASTICCERIA DA CRI.SNC DI SORGE MILANO
URCIUOLI DAVIDE	II	RISTORANTE GALLURA MILANO
	III	RISTORANTE FIORI CHIARI MILANO
	IV	VOLEREPOTERE SRL MILANO
WARNAKULASURIYA MISHARA RASHMIKA FERNANDO	II	TRAMEZZINO ITT MILANO
	III	GRAN PASTICCERIA NAPOLETANA DOLCE CAPRICCIO MILANO
	IV	PASTICCERIA SAN CARLO SRL MILANO
ANDREA ZANI	II	HOTEL JOLANDA – SANTA MARGERITA
	III	4 SEASONS - BORDIGHERA
	IV	RISTORANTE MACELLERIA MOTTA SRL MILANO

TABELLA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E GIUDIZI

Voto	Giudizio Sintetico	Giudizio analitico
1-2	Assolutamente insufficiente	Non conosce i contenuti, non si orienta nell'argomento proposto, consegna le prove scritte in bianco, non risponde alle interrogazioni orali
3	Gravemente insufficiente	Presenta serie lacune nella conoscenza dei contenuti minimi, commette gravi errori nelle prove scritte, non possiede nessuna competenza.
4	Scarso	Conosce i contenuti in modo lacunoso e frammentario; pur avendo conseguito alcune abilità, non è in grado di utilizzarle in modo autonomo, anche in compiti semplici.
5	Insufficiente	Conosce i contenuti in modo non del tutto corretto ed è in grado di applicare la teoria alla pratica solo in minima parte.
6	Sufficiente	Conosce i contenuti in modo accettabile, ma non li ha approfonditi; non commette errori nell'esecuzione di verifiche semplici raggiungendo gli obiettivi minimi. Utilizza in modo sufficientemente corretto i codici linguistici specifici.
7	Discreto	Conosce i contenuti in modo sostanzialmente completo e li applica in maniera adeguata. Commette lievi errori nella produzione scritta e sa usare la terminologia appropriata nelle verifiche orali
8	Buono	Conosce i contenuti in modo completo e approfondito e li applica in maniera appropriata e autonoma, sa rielaborare le nozioni acquisite e nella produzione scritta commette lievi imprecisioni. Possiede buona padronanza dei codici linguistici specifici. È in grado di organizzare e di applicare autonomamente le conoscenze in situazioni nuove.
9-10	Ottimo Eccellente	Conosce i contenuti in modo completo e approfondito, mostrando capacità logiche e di coordinamento tra gli argomenti anche interdisciplinari. È in grado di organizzare e applicare autonomamente le conoscenze in situazioni nuove e di risolvere casi complessi.

MODALITÀ DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MODALITA'	IRC	ITAL.	STOR.	INGL.	FRAN.	SC. ALIM	D.T.A	LAB ENO CUC	LAB ENO SAL A	MAT.	SC. MOT.
Lezione con esperti											
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione multimediale				X	X	X			X		
Lezione pratica											X
Problem solving	X			X	X	X	X	X	X	X	
Metodo induttivo	X			X	X		X		X		
Lavoro di gruppo							X			X	X
Discussione guidata	X	X	X			X					
Simulazioni		X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Esercitazioni				X	X	X	X	X	X	X	X
Studio individuale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

STRUMENTI DI LAVORO

STRUMENTI	IRC	ITAL.	STOR.	INGL.	FRAN.	SC. ALIM.	D.T.A.	LAB ENO CUC	LAB ENO SALA	MAT.	SC. MOT.
Manuale		X		X	X	X	X	X	X	X	
Laboratorio											
Lavagna	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Lim		X	X	X	X	X			X	X	
Registratore											
Appunti	X	X	X	X	X		X		X	X	
Proiettore diapositive								X			
Carte geografiche			X								
Video	X					X		X			
Palestra											X

STRUMENTI DI VERIFICA

ATTIVITA'	IRC	ITAL	STOR	INGL	FRAN	SC. ALIM	DIR. E TEC. AMM	LAB ENO CUC.	LAB ENO SALA	MAT.	SC. MOTOR.
Colloquio	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Interrogazione breve	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Prove di laboratorio											
Prove pratiche				X	X					X	X
Prova strutturata				X	X	X	X	X	X		
Relazione/prov a scritta		X	X			X					
Esercizi				X	X	X	X	X	X	X	X

ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI

Nel corso dell'anno scolastico, gli studenti hanno partecipato alle seguenti attività che hanno contribuito ad arricchire il percorso formativo:

21/10/2017 - UCI cinema Certosa – Milano Film “Race - Il colore della vittoria”

06/02/2018 – (solo per gli studenti che si avvalgono dell'insegnamento della Religione Cattolica)

Uscita didattica a “La casa della carità”, Milano

06/03/2018 – Uscita didattica “Milano e la resistenza”

08/03/2018 - Uscita didattica alla mostra fotografica “I Bolscevichi al potere”, presso La Casa di Vetro, Milano

12/04/2018 - Uscita didattica al Museo del Novecento, Milano.

21/04/2018 – Visita d'istruzione alla Distilleria Marzadro di Nogaredo (TN)

02/05/2018 - Partecipazione al progetto “Ci vediamo a scuola”, patrocinato dal Poliambulatorio degli Istituti Clinici Scientifici Salvatore Maugeri di Milano, in collaborazione con l'Ufficio Scolastico per la Lombardia.

TIPOLOGIA DELLA TERZA PROVA

Il Consiglio di Classe, dopo aver analizzato le conoscenze e le abilità degli studenti, i risultati conseguiti nelle verifiche delle discipline coinvolte nella Terza prova d'esame, sceglie la Tipologia C.

Le discipline oggetto della Terza Prova saranno:

- Laboratorio servizi enogastronomici – Settore Cucina;
- Matematica
- Lingua inglese
- Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva.

PIANIFICAZIONE DELLE PROVE DI SIMULAZIONE

Le simulazioni della prima, seconda, terza prova si sono svolte secondo il seguente calendario:

07 marzo 2017	Simulazione prima prova
01 marzo 2017	Simulazione seconda prova
09 marzo 2017	Simulazione terza prova
18 maggio 2017	Seconda simulazione prima prova
19 maggio 2017	Seconda simulazione seconda prova
23 aprile 2017	Seconda simulazione terza prova

Si allegano, di seguito, le simulazioni di terza prova e le griglie di valutazione della prima, seconda, terza prova e del colloquio.

IIS PAOLO FRISI, MILANO

CLASSE 5 D

SIMULAZIONE DI TERZA PROVA

09/03/2018

ENOGASTRONOMIA (CUCINA)

1. Qual è lo strumento che il legislatore mette a disposizione per evitare o ridurre al minimo gli incidenti sul lavoro?

- Il testo unico sulla salute e l'igiene sul lavoro
- Il testo unico della legge quadro 626
- Il testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro
- Il testo unico della costituzione con l'articolo 32 e 41

2. In quale fase della sua storia alimentare l'essere umano vive di caccia e della raccolta dei frutti spontanei?

- La fase della mondializzazione alimentare
- La fase agricolo pastorale
- La fase tecnico artigianale
- La fase preistorica

3. In quale fase della sua storia alimentare l'essere umano migliora le tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti?

- La fase scientifico industriale
- La fase preistorica
- La fase della rivoluzione delle comunicazione e dell'informazione
- La fase tecnico artigianale

4. Quando vengono commercializzati prodotti alimentari con marchi o nomi di prodotti simili si tratta di:

- Falsificazione
- Adulterazione
- Sofisticazione
- Contraffazione

5. Quali sono i quattro temi Stabiliti nel G8 della ristorazione?

- Natura, costume, principi, gusto.
- Natura, società, conoscenza, costume.
- Natura, società, conoscenza, valori.
- Natura, società, principi, costume.

6. Che cos'è lo Slow Food?

- Un'associazione no profit, fondata nel 1986 a tutela dell'ambiente e delle biodiversità animali e vegetali
- Un'associazione no profit fondata nel 2006 a tutela dei prodotti De.C.O.
- Un'associazione no profit a tutela delle specie animali nel territorio europeo.
- Un'associazione no profit per la tutela dei prodotti Gluten Free.

7. Affinché abbia luogo un incendio quali sono gli elementi che devono essere presenti contemporaneamente?

- comburente, combustibile, inserto
- contribuente, combustibile, inserto
- comburente, combustibile, innesco

- comburente, commestibile, innesco

8. Che cosa s'intende con l'acronimo D.P.I.?

- Disposizioni per la protezione individuale
- Dispositivi di protezione individuale
- Dispositivi di protezione dell'idoneità
- Dispositivi di proiezione individuale

9. Quale tra questi marchi deve rispettare i metodi tradizionali di lavorazione del prodotto, realizzato in territorio europeo purché tali metodi siano eseguiti nel loro luogo di origine da almeno 25 anni?

- Prodotto agroalimentare tradizionale
- Specialità tradizionale garantita
- Indicazione geografica protetta
- Denominazione di origine protetta

10. In base ai principi della cromoterapia quali colori stimolano la secrezione di succhi gastrici per consumare al meglio un pasto?

- verde/rosso
- giallo/corallo
- arancione/rosso
- giallo/arancione

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

1. L'espressione "trasversalità del turismo" indica:

- Il soddisfacimento di bisogni turistici differenti
- La concorrenza tra più operatori turistici per conquistare nuovi clienti-turisti
- Il coinvolgimento di operatori pubblici e privati
- L'insieme delle attività realizzate dalle persone durante i loro viaggi e soggiorni in luoghi diversi da quello di residenza

2. La domanda turistica:

- È formata dai beni e servizi forniti dagli operatori ai turisti per soddisfare i loro bisogni turistici
- È prevedibile e non risente della stagionalità
- Può essere interna o esterna
- È sempre rigida

3. I nuovi prodotti turistici alternativi:

- Sono viaggi scelti da turisti innovatori
- Sono viaggi effettuati in mete ricercate e poco frequentate
- Non si possono considerare forme di turismo ecosostenibile
- Sono prodotti mass-market

4. Una strategia di Mktg differenziata:

- Non comporta alcuna distinzione di target e un Mktg mix uguale per tutti i clienti
- Si concentra su una nicchia di mercato ed è realizzata da imprese fortemente specializzate
- Identifica più target di riferimento e punta su uno o più segmenti
- È realizzata da imprese con risorse limitate che operano in mercati concorrenziali

5. Il Marketing mix:

- Lo utilizziamo per lanciare azioni efficaci nei confronti della concorrenza, ovvero le imprese che svolgono la nostra attività.
- È costituito da un insieme di azioni coordinate che consente di raggiungere, di periodo in periodo gli obiettivi di mercato stabiliti dall'impresa.
- Serve per identificare e descrivere da un punto di vista quantitativo i gruppi di consumatori più idonei a ogni segmento di mercato.
- È uno strumento che serve per ottenere informazioni e conoscenze necessarie per applicare al meglio le politiche turistiche.

6. Il posizionamento:

- E' ottenuto solo in base al rapporto qualità/prezzo
- Permette al nostro prodotto di distinguersi dalla concorrenza
- E' importante solo nella fase di acquisto di un prodotto
- E' una forma di presentazione di beni o servizi da parte di un promotore ben identificato.

7. Le P.R. servono per:

- Incentivare l'acquisto conferendo un temporaneo valore addizionale al prodotto
- Promuovere indirettamente i prodotti di un'impresa di un altro settore
- Entrare in contatto diretto con il cliente mediante mail e numero verde
- Trasmettere l'immagine dell'azienda presso istituzioni, associazioni e il pubblico in generale

8. La solidità patrimoniale è:

- Capacità di far fronte ai propri debiti
- Capacità di remunerare gli investimenti effettuati dall'imprenditore
- Capacità di assicurare l'equilibrio tra fonti di finanziamento e impieghi del capitale
- Capacità di sostenere le spese da effettuare nel primo anno di attività

9. Nell'analisi tecnica e tecnologica di un business plan non ritroviamo:

- L'ubicazione
- La struttura organizzativa
- Le strategie di vendita e distribuzione
- Il numero dei dipendenti

10. Il business plan:

- Serve a programmare interventi correttivi qualora il management abbia commesso errori che compromettano la solvibilità finanziaria
- Serve a capire se il progetto imprenditoriale permetterà all'impresa di sopravvivere sul mercato e di generare profitti
- Serve a capire solo la situazione economico-finanziaria della società dopo il primo anno di attività economica
- Serve a verificare la presenza di opportunità e minacce nel settore in cui si sta operando

INGLESE

Read the text and answer the questions

(è consentito l'uso del dizionario bilingue)

Eating in Britain

In today's Britain there is a greater emphasis on healthy food than in the past. As a consequence of the mad cow disease, consumption of red meat has declined while poultry consumption has been growing. The most popular drink is beer but the demand for table wine is increasing. Not many years ago the standard food was fish and chips, Yorkshire pudding, Cornish pasties and other regional dishes. Today, though these dishes are still enjoyed, the dining habits of the English have changed in favour of a more cosmopolitan cuisine. If you are staying at B&B or at a hotel you start with an English breakfast which is basically sausage, bacon and eggs plus tea or coffee and toast. This used to be the typical working-class start to the day, but these days the British have adopted the healthier cereal-and-milk alternative.

Fish-and-chip shops (chippies) can be found on most high streets and in main suburban areas throughout Britain, although in larger towns they are beginning to be outnumbered by pizza, kebab and burger restaurants. Other sources of straightforward food are cafés (which tend to close at around 6-7pm) and pubs (which usually stop serving food by pm), where you'll often find plain "meat-and-two-veg" dishes: steak-and-kidney pie, shepherd's pie (minced lamb or beef covered in mashed potato and baked), chops and steaks, accompanied by boiled potatoes, carrots or some such vegetable. In the smallest villages the pub may be the only place you can eat. Another recent development is the growing number of vegetarian restaurants, especially in the larger towns.

1. What has been the consequence of the mad cow disease?

- Consumption of red meat has declined while fish consumption has been growing.
- Consumption of poultry has declined while red meat consumption has been growing.
- Consumption of fish has declined.
- Consumption of red meat has declined while poultry consumption has been growing.

2. What is the most popular drink in Britain?

- Coffee.
- Tea.
- Beer.
- Table wine.

3. What were the traditional dishes before the new cosmopolitan cuisine?

- Eggs and bacon.
- Fish and chips, Yorkshire pudding, Cornish pasties and other regional dishes.
- Sausage and bacon.
- Toast with butter and jam.

4. Which is the most common breakfast if you are staying in a B&B?

- Porridge.
- Sausage, bacon and eggs plus tea or coffee and toast.
- Croissants with jam and a cup of coffee.
- Cornflakes or Muesli with milk.

5. What havea dopted the British for breakfast today?

- Cereal and milk.
- Breakfast tea and bread rolls.
- Scones with a cup of coffee.
- Cheese sandwiches and fruit .

6. What are chippies?

- High-streetsshops.
- Fish-and-chip dishes.
- Fish-and-chip shops.
- Typicalworking-class breakfast

7. Cafes:

- Close on Sundays.
- Usually stop serving food by a.m.
- Can be found in main suburban areas.
- Tend to close at around 6-7 p.m.

8. What can you often eat in a pub?

- You can't eat
- Only vegetarian dishes.
- Only typical Britain dishes.
- "Meat-and-two-veg" dishes.

9. Which is a traditional Britain accompaniment?

- Mushrooms and ham.
- Mashed potatoes.
- Boiled potatoes, carrots or some vegetables.
- Boiled peas.

10. In the smallest villages:

- There aren't pubs.
- Pubs close on Mondays.
- Cafés are the only place you can drink.
- Pubs are the only place you can eat.

MATEMATICA

1. Per determinare il Campo di Esistenza della funzione $f(x) = \frac{x+3}{x^2-3x}$ si imposta e si risolve la disequazione:

- $x^2 - 3x \neq 0$
- $x^2 - 3x > 0$
- $x^2 - 3x \geq 0$
- $\frac{x+3}{x^2-3x} \geq 0$

2. La funzione $f(x) = \frac{x-3}{x^2+2}$ è positiva:

- in tutto il campo di esistenza
- per $x < 3$
- per $x > 3$
- per $x < \sqrt{2}$; $x > \sqrt{2}$

3. La funzione $f(x) = \frac{x^2+3}{x}$ passa per il punto :

- A(3;0),B(0,-3)
- A(-3;0),B(0,3)
- non interseca l'asse x
- nessuna delle precedenti

4. Il limite di seguito riportato che risultato darà $\lim_{x \rightarrow 2^+} \frac{x^2+1}{2-x} =$

- 0
- 2
- $+\infty$
- $-\infty$

5. Il valore del $\lim_{x \rightarrow -\infty} \frac{5x-1}{x^2+2}$ è:

- $+\infty$
- 5
- 5
- 0

6. Quale è il dominio della seguente funzione $y = \frac{4}{3x^2-2x+6}$

- $x \in \mathbb{R}$
- $x \leq -2 \vee x \geq 3/2$
- $-\sqrt{3} < x < \sqrt{3}$
- $3/5 < x < 3$

7. Il dominio della funzione $f(x) = \sqrt{3x^2 - 4x - 1}$ è:

- $x < 1/3 \vee x > 1$
- $x \notin \mathbb{R}$
- $1/3 < x < 1$
- $x \leq 1/3 \vee x \geq 1$

8. Il dominio di una funzione è :

- un insieme qualsiasi
- l'insieme di tutti i valori della y
- l'insieme di tutti i valori assunti dalla x
- l'insieme di alcuni i valori assunti dalla x

9. La funzione $f(x) = \frac{x+3}{x^2}$ è :

- Pari
- Dispari
- Nè pari nè dispari
- Nessuna delle precedenti

10. La funzione $f(x) = \frac{1}{x}$ è:

- Continua
- Con punti esclusi
- Con salto
- Nessuna delle precedenti

IIS PAOLO FRISI, MILANO

CLASSE 5 D

SIMULAZIONE DI TERZA PROVA

23/04/2018

ENOGASTRONOMIA (CUCINA)

1. Che cos'è l'intolleranza al lattosio?

- la difficoltà di digerire/scindere due zuccheri disaccaridi galattosio e fruttosio
- la difficoltà di digerire/scindere due zuccheri monosaccaridi galattosio e saccarosio
- la difficoltà di digerire/scindere due zuccheri polisaccaridi galattosio e glucosio
- la difficoltà di digerire/scindere due zuccheri monosaccaridi glucosio e galattosio

2. Cosa s'intende con l'acronimo A.I.C.?

- associazione Intolleranze comuni
- associazione Italiana Celiachia
- associazione Internazionale Celiachia
- azienda Intolleranza alla Celiachia

3. In quale fase della storia alimentare i cuochi si rendono indipendenti dalle famiglie aristocratiche?

- la fase della mondializzazione alimentare
- la fase agricolo pastorale
- la fase tecnico artigianale
- la fase scientifico industriale

4. In quale fase della sua storia alimentare l'essere umano consuma alimenti conservati che riesce a reperire grazie al commercio?

- la fase scientifico industriale
- la fase urbana
- la fase della rivoluzione delle comunicazione e dell'informazione
- la fase tecnico artigianale

5. Quando vengono commercializzati prodotti alimentari ai quali vengono aggiunti o sottratti componenti del prodotto, si tratta di:

- falsificazione
- adulterazione
- sofisticazione
- contraffazione

6. Quando la contaminazione è causata dall'esistenza nell'alimento di sostanze tossiche per l'uomo è definita

- contaminazione chimica
- contaminazione fisica
- contaminazione biologica
- contaminazione microbiologica

7. Quale tra questi marchi deve rispettare i metodi tradizionali di lavorazione, conservazione e stagionatura, consolidati nel tempo e praticati nel proprio territorio in maniera omogenea, per un periodo non inferiore a 25 anni?

- prodotto agroalimentare tradizionale
- specialità tradizionale garantita
- indicazione geografica protetta
- denominazione di origine protetta

8. Quale tra questi colori, su di un piatto, è sconsigliato per servire una pietanza, perché potrebbe dare la sensazione di sazietà?

- giallo
- corallo
- rosso
- verde

9. Quali sono le temperature di accettabilità per il pesce fresco?

- da -2 a +2
- da +2 a +4
- da 0 a +2
- da 0 a +4

10. Quali sono le fasi di sanificazione?

- rimozione grossolana, detersione, risciacquo, sanificazione, risciacquo, asciugatura
- disinfezione, pulizia, detersione, rimozione grossolana, risciacquo e asciugatura
- sanificazione, detersione, risciacquo e asciugatura
- pulizia grossolana, disinfezione, sanificazione e asciugatura

MATEMATICA

1. Quali sono gli asintoti della funzione $f(x) = \frac{2x^2-1}{x^2+2x+1}$?

- Non ha asintoti orizzontali
- $Y = 2$
- $X = 0$
- $Y = 1$

2. Quali sono gli asintoti della funzione $f(x) = x^3 + 2x^2 + 1$?

- Non ha asintoti
- $Y = 1$
- $Y = 0$
- $X = 1; y = 0$

3. La funzione $y = \frac{3x-1}{7}$ è una funzione :

- Razionale fratta
- Irrazionale
- Lineare
- Quadratica

4. Quanto vale il seguente $\lim_{x \rightarrow 2^+} \frac{x^2}{x^2-4}$?

- 1
- $+\infty$
- 4
- $-\infty$

5. Quanto vale il seguente $\lim_{x \rightarrow +\infty} \frac{3x^2}{3-x^2}$?

- 0
- $+\infty$
- 3
- 3

6. Qual è il dominio di $f(x) = \frac{3}{3x^2+1}$

- $x \neq \frac{1}{3}$
- $x \neq \frac{1}{3}$ e $x \neq -\frac{1}{3}$
- Tutto R
- $x \neq 0$

7. Qual è il dominio di $f(x) = \sqrt[3]{x^2} - 9$

- $x \leq \pm 3$
- $x \leq -3$ e $x \geq 3$
- $x \neq \pm 3$
- Tutto R

8. Il dominio della funzione $f(x) = \frac{1}{2x^2+3x-5}$ è :

- $\mathbb{R} - \{1; -\frac{5}{2}\}$
- $x \leq -\frac{5}{2} \vee x \geq 1$
- $\mathbb{R} - \{2; -3\}$
- $x \leq -3 \vee x \geq 2$

9. Il seguente limite vale : $\lim_{x \rightarrow 2} \frac{x^2-3x+2}{x-2}$

- 1
- 2
- 3
- 4

10. Determina l'intersezione con gli assi della $f(x) = \frac{x^2-16}{x+5}$

- $y = -\frac{16}{5}; x = \pm 4$
- $y = \frac{16}{5}; x = -2$
- $y = -8; x = \pm 6$
- $y = 8; x = \pm 6$

○

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

1. Nei farmer's market i produttori "trasformatori":

- producono prevalentemente prodotti "tal quali" e hanno appezzamenti terrieri estesi
- sono orientati alle nuove politiche di commercializzazione solo su richiesta della Coldiretti
- realizzano prodotti ad alto valore aggiunto e utilizzano forme di distribuzione alternativa
- realizzano prodotti biologici ma non partecipano mai ai farmer's market

2. Non è un obiettivo del turismo integrato:

- creare una rete di comunicazione sul territorio
- sensibilizzare gli operatori del territorio
- creare nuove professioni del turismo
- promuovere il prodotto turistico sul mercato nazionale e internazionale

3. In quali fasi di acquisto del prodotto turistico, internet assume il ruolo più importante?

- Raccolta delle informazioni, scelta fra le alternative, valutazione post-acquisto.
- Raccolta delle informazioni, scelta fra le alternative.
- Sorgere del bisogno turistico, raccolta informazioni, scelta fra le alternative, valutazione post-acquisto.
- Raccolta informazioni, valutazione post-acquisto.

4. Che cos'è il marketing?

- Insieme delle attività mediante le quali un'organizzazione mira a soddisfare esigenze di persone e di altre organizzazioni rendendo loro disponibili prodotti o servizi, sostenendo "idee" o affermando "valori" nella società.
- Complesso di attività che iniziano con l'ideazione di un prodotto o di un servizio e terminano con il loro utilizzo da parte del compratore.
- Insieme di attività relative alla compravendita di beni tangibili o intangibili nella quale i soggetti perseguono come fine ultimo il profitto economico.
- Insieme delle attività mediante le quali un'impresa soddisfa esigenze di altre organizzazioni e di persone rendendo loro disponibili prodotti o servizi.

5. Quali fra queste variabili sono classificate nel "macro-ambiente"?

- Tecnologia, clienti, demografia, ambiente economico, fornitori.
- Fornitori, potenziali entranti, clienti, concorrenti diretti e produttori di beni sostitutivi
- Ambiente politico, ambiente economico, ambiente socioculturale, ambiente tecnologico e ambiente competitivo
- Ambiente politico, ambiente economico, concorrenza e ambiente naturale

6. Il ROI viene ottenuto dal rapporto tra:

- utile netto e il fatturato
- utile lordo e il capitale investito
- capitale proprio e il reddito netto
- capitale investito e reddito netto

7. Quale prospetto ci permette di definire nel b.p. la redditività di un progetto imprenditoriale:

- preventivo finanziario
- piano strategico
- preventivo economico
- piano dei flussi di cassa

8. I piani operativi non devono:

- essere compatibili con le risorse disponibili
- essere compatibili con gli obiettivi strategici e di breve periodo
- avere procedure standard ma dipendenti dal tipo di azienda
- modificarsi in base alle variazioni del mercato

9. Metti in giusta sequenza le fasi della filiera agroalimentare:

- Produzione, distribuzione conservazione e trasporto
- Produzione, distribuzione, confezionamento e trasporto
- Produzione, trasformazione, confezionamento e distribuzione
- Confezionamento, trasformazione, trasporto e distribuzione

10. La distribuzione selettiva può essere associata nel mktg ad una strategia di tipo:

- indifferenziata
- differenziata
- concentrata
- intermediaria

INGLESE

Read the text and answer the questions.

E' consentito l'uso del dizionario bilingue

Hard Rock Café

“Love all...serve all”: this is the motto of the Hard Rock Cafes all over the world, which means “we serve all because we love all”. In fact everyone is welcome, regardless of age, sex or social class.

Hard Rock Cafe' is the name of a chain of theme restaurants found in all corners of the world. The first one was opened in London on June 14, 1971 by two American music-lovers. The real expansion began about ten years later with locations in some of the greatest cities in the world: Los Angeles, San Francisco, Chicago, Toronto, Paris and Berlin.

Hrcs have been displaying rock and roll memorabilia: today they have got one of the largest collection of rock and roll objects in the world. Its collection includes more than 70,000 objects. It all began in 1979 when Eric Clapton asked the restaurant management in London to hang his guitar over his usual seat. Some objects are donations but others have been bought at auctions. These include guitars even autographed, clothes and costumes from tours, posters, sheets with music and lyrics, platinum and gold lps and rare photos.

Most objects are mounted on walls and clients spend a long time looking at them, lost in the magical atmosphere of everlasting music and images of concerts and video clips of the numerous screens.

They are all real “living museums” expanding and becoming richer as new things are added.

With 172 locations in 55 countries, including 136 cafes and 15 hotels/casinos hrc has become a global phenomenon. Its main offices are located in Orlando, where there is the largest hrc.

Hrcs have a reputation for good quality food, friendly and efficient service and reasonable prices.

As a public service hrcs are also dedicated to humanitarian causes and issues. Promoting the philosophy “save the planet”, the raise money to save the planet to preserve music history and to support many other causes through non-profit local, national and international organizations.

Last but not least, at every hrc you can buy collectibles: caps, pins, toys, bags, sweaters or one of the legendary t-shirts with the hrc trademark printed on it.

Thanks to its successful combination of elements, the hrc chain has continued to grow as a true cultural force around the world and for many travellers a visit to it is a “must” before leaving the city.

1. What is the meaning of the motto of the Hard Rock Cafes?

- Everyone is welcome, regardless of age, sex or social class.
- Animals are allowed.
- We serve from Monday to Sunday.
- We serve all day.

2. Where did the first hrc restaurant open?

- Liverpool.
- Paris.
- Milan.
- London.

3. Who did open the first hrc restaurant?

- Two American music-lovers.
- Two American students.
- Two Italian chefs.
- Two Italian singers.

4. The hrc collection of rock and roll memorabilia includes:

- Less than 70,000 objects.
- Not less than 70,000 objects.
- 70,000 objects.
- More than 70,000 objects.

5. What do the collection include?

- Famous musicians home furnishing.
- Donations, objects bought auctions, posters, sheets with music and lyrics, clothes, costumes from tours, platinum and gold Ips and rare photos.
- Customers photos and messages.
- Funs letter.

6. Hrcs have been displaying rock and roll memorabilia. How did it begin?

- On June 14, 1971.
- In some of the greatest cities in the world: Los Angeles, San Francisco, Chicago, Toronto, Paris and Berlin.
- When Eric Clapton asked to hang his guitar over his usual seat.
- When a client asked to hang one of his pictures on the wall.

7. The trademark hrc includes:

- Cafes, hotels and casinos.
- Only hotels.
- Only cafes.
- Only casinos.

8. How is the Hrcs reputation?

- Hrcs have a reputation for good quality food, friendly and efficient service and reasonable prices.
- Hrcs have a reputation for attracting musicians and other celebrities.
- Hrcs have a bad reputation.
- Hrcs have a reputation for selling the best collectibles: caps, pins, toys, bags, sweaters and t-shirts.

9. Hrcs:

- Are not involved in humanitarian causes.
- Support humanitarian projects
- Have been involved in humanitarian causes but they are not anymore.
- Refuse to be involved in in humanitarian issues.

10. Many travellers:

- Think it is unnecessary to visit the local hrc before departing.
- Think it is a waste of time visiting the local hrc.
- Prefer to leave the city without visiting the local hrc.
- Do not leave the city without visiting the local hrc

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PRIMA PROVA D'ESAME

Candidato Classe

TIPOLOGIA A

1	Correttezza espressiva (ortografia, morfologia, sintassi, lessico)	<ul style="list-style-type: none"> • Ottima • Buona • Sufficiente • Insufficiente • Grav. Insuff. 	5 4 3 2 1
2	Pertinenza delle risposte rispetto ai quesiti posti	<ul style="list-style-type: none"> • Sufficiente • Insufficiente 	2 1
3	Capacità di analisi del testo	<ul style="list-style-type: none"> • Ottima • Buona • Sufficiente • Insufficiente • Grav. Insuff 	5 4 3 2 1
4	Qualità dell'approfondimento relativo alla contestualizzazione storico - letteraria	<ul style="list-style-type: none"> • Buona • Sufficiente • Insufficiente 	3 2 1
VOTO			/15

TIPOLOGIA B

1	Correttezza espressiva (ortografia, morfologia, sintassi, lessico)	<ul style="list-style-type: none"> • Ottima • Buona • Sufficiente • Insufficiente • Grav. Insuff. 	5 4 3 2 1
2	Pertinenza rispetto alla traccia e alla tipologia di testo scelta dal candidato (articolo o saggio)	<ul style="list-style-type: none"> • Sufficiente • Insufficiente 	2 1
3	Capacità di argomentazione e rielaborazione sulla base degli opportuni documenti e riferimenti	<ul style="list-style-type: none"> • Ottima • Buona • Sufficiente • Insufficiente • Grav. Insuff 	5 4 3 2 1
4	Coerenza e coesione complessiva sul piano logico - espositivo	<ul style="list-style-type: none"> • Buona • Sufficiente • Insufficiente 	3 2 1
VOTO			/15

TIPOLOGIA C E D

1	Correttezza espressiva (ortografia, morfologia, sintassi, lessico)	<ul style="list-style-type: none">• Ottima• Buona• Sufficiente• Insufficiente• Grav. Insuff.	5 4 3 2 1
2	Pertinenza rispetto alla traccia	<ul style="list-style-type: none">• Sufficiente• Insufficiente	2 1
3	Spessore concettuale relativo alla quantità, qualità e originalità delle considerazioni e argomentazioni	<ul style="list-style-type: none">• Ottima• Buona• Sufficiente• Insufficiente• Grav. Insuff.	5 4 3 2 1
4	Coerenza complessiva sul piano logico - espositivo	<ul style="list-style-type: none">• Buona• Sufficiente• Insufficiente	3 2 1
VOTO			/15

Candidato/a.....

INDICATORI	DESCRITTORI	PARTE I tot. Punti 9	Quesito n.... tot. Punti 3	Quesito n.... tot. Punti 3
CONOSCENZE dei contenuti evidenziate	I concetti sono scarsi, superficiali e generici	1		
	I concetti presenti non sono sempre adeguatamente sviluppati	2/1 (declinazione 0,2-0,4-0,6-1)/1 (declinazione 0,2-0,4-0,6-1)
	I concetti sono sviluppati in modo accettabile	3		
	I concetti espressi sono numerosi, corretti e ben approfonditi	4		
COMPETENZE	Affronta i problemi proposti in modo non coerente con la traccia richiesta	0,5		
	Affronta i problemi proposti solo in parte e/o alcuni argomenti non sono inerenti	1/1 (declinazione 0,2-0,4- 0,6-1)/1 (declinazione 0,2-0,4-0,6-1)
	Sa cogliere i problemi proposti ed organizza i contenuti in modo completo ma elementare	1,5		
	Sa cogliere i problemi proposti, organizzando i contenuti in modo completo ed efficace	2		
CAPACITA' espressiva ed uso del linguaggio tecnico	Espressione confusa e imprecisa, esposizione frammentaria	1		
	Espressione sufficientemente chiara, con qualche imprecisione	2/1 (declinazione 0,3-0,6-1)/1 (declinazione 0,3-0,6 -1)
	Espressione chiara e corretta	3		
TOTALE PER SEZIONE	/9/3/3
TOTALE PROVA			/15

I COMMISSARI

.....

IL PRESIDENTE

Griglia di valutazione della Terza Prova

I.I.S. "Paolo Frisi" Milano

Commissione _____

Candidato/a _____

Classe 5[^] _____

Tipologia C

Conoscenza dei contenuti (32 quesiti)	Punti *	Max 12
Nulla / Scarsa	1 – 2 – 3	
Insufficiente	4 – 5	
Quasi sufficiente	6 - 7	
Sufficiente	8	
Discreta	9	
Buona	10 – 11	
Ottima	12	

**Risposta errata o non data punti 0*

Risposta esatta punti 0,375

Competenza linguistica (uso del linguaggio specifico) 8 quesiti	Punti *	Max 3
Nulla/Scarsa	1	
Insufficiente	1,5	
Sufficiente	2	
Discreta / Buona	2,5	
Ottima	3	

**Risposta errata o non data punti 0*

Risposta esatta punti 0,375

Totale punti _____/15

GRIGLIA PER IL COLLOQUIO

Candidato/a

CONOSCENZE	1) Scarse	1 - 2
	2) Insufficienti	3 - 4
	3) Accettabili	5
	4) Appropriate	6

COMPETENZE	1) Scarse	1 - 2
	2) Insufficienti	3 - 4
	3) Accettabili	5
	4) Appropriate	6

CAPACITÀ CRITICHE E LOGICHE	1) Scarse	1 - 2
	2) Insufficienti	3 - 4
	3) Accettabili	5
	4) Appropriate	6

ATTEGGIAMENTO DURANTE L'ESAME	1) Risponde con incertezza e con imprecisione ai quesiti	1 - 2
	2) Procede solo se sollecitato o indirizzato, ma in modo sufficiente	3
	3) Risponde in modo coerente ai quesiti	4
	4) È capace di relazionarsi autonomamente e con sicurezza	5

La commissione stabilisce che per valutare sufficientemente l'atteggiamento del candidato il punteggio è uguale a 3

TESINA/ PERCORSO	1) Conoscenza della tesina	1
	2) Ampiezza	1
	3) Qualità	1
	4) Collegamenti	1

La commissione stabilisce che per valutare sufficientemente la tesina il punteggio è uguale a 3

AUTOCORREZIONE PROVE SCRITTE	1) Comprende la correzione degli errori solo se guidato	1
	2) Riesce a comprendere gli errori compiuti	2
	3) È in grado di correggere gli errori in modo adeguato e di commentare gli elaborati con cognizione	3

Punteggio totale attribuito/30